地産地消・食育推進事業
町内産農畜産物調理体験教室

自分で収穫した野菜で調理しよう。太巻き寿司にもチャレンジ！

とき　7月29日(日)　午前9時～午後2時

ところ
・収穫体験　町民会館南側の畑
・調理体験　町民会館

内容
・収穫体験　にんじん・じゃがいもを収穫
・調理体験　太巻き寿司・肉じゃがなど

対象　町内小学生の親子または、小学生のお子さんを持つ町内在勤の方

定員　先着15組

参加費　1組1,500円

申込期限　7月20日(金)

◆問い合わせ
産業振興課農政班
☎(84)1215

アツい夏がやってきた！

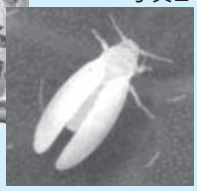
屋形海水浴場オープン！

開設期間　7月14日(土)～8月19日(日)
開設時間　午前9時～午後4時
☆7月28日(土)には、宝さがしを開催しますので、みなさんぜひ、ご来場ください。【雨天延期：29日(日)】
※木戸浜海岸は、海底の状況が悪く遊泳が大変危険なため、今年は海水浴場を開設しないこととなりました。

◆問い合わせ
町観光協会(産業振興課内)
☎84－1215

家庭菜園でトマト・ミニトマトを栽培されるみなさまへ

▲写真1



▼写真2

近年、山武地域では「トマト黄化葉巻病」というトマトの病気(写真１)が発生し、問題となっています。この病気は「タバココナジラミ」という体長１ミリほどの白い虫(写真２)によって媒介される病気で、発病すると生長点付近の葉の黄化、葉が巻き込む症状がみられ、収量も減少します。また、感染したトマトが伝染源となり被害が拡大していきます。特に、周辺にトマト栽培農家がある地域では病気の蔓延を防ぐため、①発病株の抜取り、②タバココナジラミの防除にご協力お願いします。

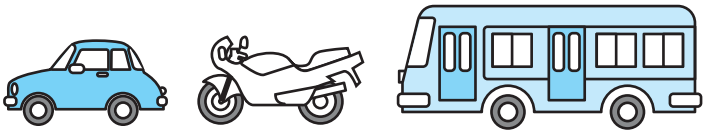
◆問い合わせ
山武農業事務所　☎0475－54－0226

屋形海岸に有料駐車場を開設

屋形海岸は夏季期間、多数の来遊者で大変混雑し、利用者間のトラブルが生じているほか、ゴミの放置等の問題も発生しています。このような問題を解消するため、海岸に管理人を置き、有料駐車場として管理することとなりましたので、ご理解とご協力をお願いします。

設置場所　屋形海岸(マリンピアくりやまがわ西側)
駐車台数　69台
有料期間　7月から9月までの土曜日、日曜日、祝祭日
〔ただし、海水浴場開設期間7月14日(土)～8月19日(日)については毎日〕
有料時間　午前6時～午後5時
使用料金表

車種	町内	町外
普通車(小型・軽)	５００円	７００円
マイクロバス けん引車	７００円	１０００円
二輪車	２００円	３００円



◆問い合わせ　産業振興課商工観光班　☎84－1215

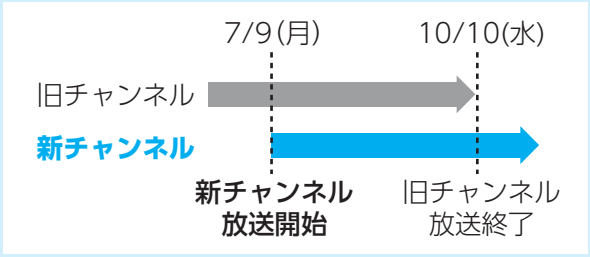
銚子テレビ中継局のチャンネルが変わります!!

地上デジタルテレビ放送の電波帯域資源の有効活用や受信障害の解消を行うために、地上デジタルテレビ放送のチャンネルの周波数変更（リパック）が実施され、銚子テレビ中継局のチャンネルが変更されます。新チャンネルでの放送は7月9日（月）から開始し、10月10日（水）に旧チャンネルの放送を終了します。

デジタルテレビの多くは自動的に「チャンネルの再設定」を行う機能がありますので、基本的に再設定の作業は不要です。（フレッツテレビ（ＮＴＴ）でテレビをご覧の方は、該当しません）

◎変更されるチャンネルは次のとおりです。【※リモコン番号（３）千葉テレビは変わりません】

・リモコン番号(1) ＮＨＫ総合　34　→　51チャンネル
・リモコン番号(2) ＮＨＫ教育　26　→　39チャンネル
・リモコン番号(4) 日本テレビ　25　→　33チャンネル
・リモコン番号(5) テレビ朝日　24　→　43チャンネル
・リモコン番号(6) Ｔ　Ｂ　Ｓ　22　→　36チャンネル
・リモコン番号(7) テレビ東京　23　→　45チャンネル
・リモコン番号(8) フジテレビ　21　→　42チャンネル



※千葉テレビ以外の放送局が映らなくなった場合は、テレビの取扱説明書に従って「チャンネルの再設定」を行ってください。

◆問い合わせ
総務省　関東甲信越地域テレビ受信者支援センター
チャンネル変更コールセンター 0120－922－303　※つながらない場合は、☎03－4321－0770へ
受付時間　平日：午前９時～午後9時、土日・祝日：午前9時～午後6時

町地産地消学校給食レシピグランプリ優秀レシピ

家庭用アレンジレシピ

トマトと玉ねぎのミートグラタン

ポイント
温かいごはんの上にかけたり、パスタに混ぜて食べてもおいしくいただけます。

≪レシピ考案者≫
小島さん（横芝光町在住）
≪レシピアレンジ≫
横芝クッキングスクール

◎材料（4人分）

ミートソース
- 牛豚合びき肉 …… 200ｇ
- 干椎茸 …… 2枚
- にんじん …… 50ｇ
- にんにく …… 1片
- 玉ねぎ …… 1／2個
- 小麦粉 …… 大さじ2
- バター …… 20ｇ
- トマトの水煮缶 …… 1／2缶
- トマトケチャップ … 大さじ2
- ウスターソース …… 大さじ1／2
- 砂糖 …… 小さじ1
- コンソメ …… 少々
- 塩 …… 小さじ1／3
- こしょう …… 少々

- バター …… 適量
- トマト …… 2個
- じゃがいも …… 2個
- とろけるチーズ …… 適量

◎作り方

＝下ごしらえ＝
①にんにくは皮をむいてみじん切りにし、干椎茸、にんじん、玉ねぎもみじん切りにする。トマトは、１個を２つに切り、半月に薄く切る。じゃがいもは、皮をむき薄切りにしゆでておく。

＝ミートソースを作る＝
①フライパンにバター20ｇを入れ、にんにくと玉ねぎを炒め、ひき肉を入れ、干椎茸、にんじんも炒める。
②①に小麦粉大さじ２杯を加え、炒め合わせトマトの水煮缶、調味料を加え、汁気が少なくなるまで煮詰める。
③器に入れる。グラタン皿に分量外のバターを薄く塗り、この中でゆでたじゃがいも、トマトを並べ入れ、ミートソースをかけ、とろけるチーズをのせる。
④強火のオーブンで焦げ目がつくまで焼く。

◆問い合わせ　産業振興課農政班　☎84－1215